ACQUISTATO IL .....

Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono" DOC 2025 2025

Asciutto e gradevolmente armonico



La Vigna

Terreno Colline di formazione geologica recente, che hanno mantenuto sulla superficie un ampio mantello di terreno prevalentemente calcareo, piuttosto sciolto, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e limo finissimo, alternata a strati compatti di arenaria grigia.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Controspalliera guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve DOLCETTO 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione L'uva, raccolta esclusivamente a mano, è subito portata in cantina in modo da giungervi perfettamente integra. Pigiata e diraspata delicatamente, viene posta a fermentare in piccoli fermentini termocondizionati a 28-30° C. Dopo circa 4 giorni di macerazione, il vino, non ancora completamente secco, viene separato dalla vinaccia e termina la fermentazione lentamente, a bassa temperatura, esaltando in questo modo il particolare fruttato.

Sensazioni La particolare composizione dei suoli e la fermentazione a temperatura controllata esaltano le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba che, per sua natura, produce un vino di colore rosso rubino con intense sfumature viola. Il profumo

è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.

Il Dolcetto d'Alba DOC Madonna del Dono appartiene alla linea Selezioni di Cantina Marchesi di Barolo. Un vino tipico, prodotto a partire da uve raccolte nei vigneti aziendali che si trovano in località Madonna di Como, piccola frazione situata a pochi chilometri ad est del Comune di Alba. Ci troviamo a una altitudine media di circa 400 metri sul livello del mare, con suoli prevalentemente calcarei, con un'elevata presenza di sabbia quarzosa e di limo finissimo. Questa particolare composizione esalta le caratteristiche di tipicità del vitigno Dolcetto d'Alba. Vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con intense sfumature viola, questo Dolcetto ha profumi freschi e fragranti. Piacevolmente fruttato, ricorda immediatamente la ciliegia marasca. In bocca è asciutto, gradevolmente armonico, con una acidità decisamente modesta. E' un vino capace di esprimersi al meglio nei primi anni di vita. Va quindi stappato subito, abbinandolo ad antipasti semplici o piatti gustosi come delle tipiche tagliatelle all'uovo condite con un ragù.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821